

KOKKEN PÅ GL. BRYDEGAARD BYDER PÅ MÅNEDENS MENU

Køkkenet har åbent alle dage kl. 12-21

OKTOBER MÅNEDS MENU

Foretter

Lun letsaltet torsk med grønkål og æbler *eller*
Langtidsbagte rødbeder med skyr og peberrod

Hovedretter

Ølbraiseret okse på jordskokker, tyttebær og persille *eller*
Gris med grov flækærtepuré og sprød rødkål

Desserter

Citronfromage m lakridstvist *eller*
Græskaris, glaseret græskar og kerner

NOVEMBER MÅNEDS MENU

Foretter

Lange med røgede kartofler og persille *eller*
Jordskokkecreme med høost og syltede jordskokker

Hovedretter

Kalvetykkam med græskar-kartoffelmos og svampesauce *eller*
Saltet gås med rosenkål og hasselnødder

Desserter

Vaniljekogte pærer med is og karamel *eller* Chokoladeballade

DECEMBER MÅNEDS MENU

JULEMENU

Foret

Rimmet laks med æbler og rugbrød

Hovedret

And på selleri med æbleskiver og svampe

Dessert

Nisseølis med kanelcrunch og mandarin

1 ret kr. 199,- ● 2 retter kr. 249,- ● 3 retter kr. 299,-

Bordbestilling på telefon 64771475 - 21424975 eller mail info@gammelbrydegaard.dk